

9 r 08 m a

NATIONALT RESOURCECENTRUM FOR SMÅ FØDEVAREPRODUKTER,  
INNOVATIVE UDVIKLERE SAMT MADHÅNDVÆRKERE



## SEMINAR

28. og 29. februar 2008  
Dalum Uddannelsescenter, Odense

Tilmelding:

[WWW.ØSPECIALITETER.DK](http://WWW.ØSPECIALITETER.DK)

Senest 16. februar 2008





# Seminar med temaer og workshops

– et seminar for alle innovative og kvalitetsbevidste fødevareproducenter med små produktioner, der gerne vil være med til at udfordre og udvikle dansk landbrug og fødevareproduktion!

To dage sammensat af temaer og workshops med indlæg tilpasset små fødevareproducenter.

Temaer og workshops – som fokuserer lige netop på de udfordringer og styrker der er som lille fødevare producent eller for dem, som tænker på at opstarte en ny produktion.

Seminaret er målrettet personer der beskæftiger sig med udvikling, produktion og salg af kvalitetsfødevarer.

Fortrinsvis mindre nicheproduktioner, kendetegnet ved: Høj kvalitet og rene fødevarer uden unødvendig kemi.

Produkter som endnu ikke er et nummer eller endnu et tons korn i produktionen, men unikke produkter der har været håndteret i og af menneskehænder ud fra skånsomme produktionsmetoder både på marken og i forarbejdningsleddet.

Formålet med seminaret, er at hjælpe danske nichefødevareproducenter til fortsat at lave produkter, der er kendte og efterspurgt langt ud i fremtiden, samt at styrke samarbejdet mellem de små producenter, for derigennem at udbygge og

styrke netværket imellem producenterne.

Ud over læring og videns deling mellem små fødevareproducenter er et af målene med seminaret, at få skabt fundamentet til et tilbagevendende landsdækkende seminar, som er designet til øget udvikling af små fødevareproducenter i Danmark.

Det er vores store ønske at få samlet så mange små producenter som muligt til Aroma 2008 og derigennem være med til at udfordre og udvikle dansk landbrug og fødevareproduktion.

Seminaret er funderet i Småøernes Fødevarenetværk som i samarbejde med de danske fødevarenetværk og foreningen "Smagen af Danmark", udvikler seminaret.

Seminaret er støttet af:

Direktoreat for FødevareErhverv, Promilleafgiftsfonden for landbrug og Gourmet Danmark.

Sponsorer:



## Aroma 2008 – landsdækkende seminar og mødested for danmarks små fødevare producenter

**Aroma** er oplevelsen fra en veltillavet ret eller et godt produkt.

**Aroma** er det ekstra man får, hvis dyrkning og unikke klima forhold er noget særligt, som vi oplever det i Norden.

**Aroma** er også flygtige stoffer som gør hele forskellen, hvis man formår at fastholde dem i produktet.

Oplevelse, dyrkning og klimaforhold, de flygtige stoffer og forskellen, er alt sammen noget, som madhåndværkere, små fødevareproducenter og innovative udviklere arbejder med i deres stræben efter at udvikle det ultimative produkt.

Derfor har vi kaldt seminaret **Aroma 2008** Nationalt resourcecenter for små fødevareproducenter, innovative udviklere samt madhåndværkere.





# Tema 1 og 2

## Tema 1 "Ost med liv og sjæl" – udvikling af større mangfoldighed i dansk ost


Indlægsholderne har hvert sit udgangspunkt, men alle samme mål: at lave kvalitetsost til det stigende antal forbrugere, der ønsker ost med unik smag og oprindelse. Hør hvordan Danmarks håndværkstraditioner genoptages, og om hvordan osteproduktion kræver særligt sammenspil mellem naturen, landmand, mejerist og marked – og de mange forskellige overvejelser der ligger bag udviklingen af en specialost uanset udgangspunktet.

### Oplæg før kaffen:

- Udfordringer og glæder ved opstart af Sønderhaven Gårdmejeri. Ved Preben Ørum, Sønderhaven Gårdmejeri. [www.soenderhaven-gaardmejeri.dk](http://www.soenderhaven-gaardmejeri.dk)
- Ideer og overvejelser ved opstart af Knuthenlund Mejeri. Ved Susanne Hovmand, Knuthenlund. [www.knuthenlund.dk](http://www.knuthenlund.dk)

### Oplæg efter kaffen:

- Biodynamisk produktion og specialost fra Kristiansminde Gårdmejeri, Ved Vagn Borg, Kristiansminde Gårdmejeri. [www.kristiansminde.dk](http://www.kristiansminde.dk)
- Råmælksost, mod større mangfoldighed af ost. Ved Katrine Hvid Ellegård, New Venture Manager, Arla Foods. [www.arla.dk](http://www.arla.dk)



## Tema 2 "Lokale danske ismejerier" – potentialet for og idérigdommen bag

Danskernes appetit på is er umættelig. Vi spiser rigtig meget is, 10,23 liter pr. hoved om året, og salget af specialis falder kun med ca. 25 pct. i vinterhalvåret. Dette afstedkommer, at der er mulighed for at have en bred vifte af mindre ismejerier i Danmark, som hver især har sit bud på en nicheproduktion. Temaet giver viden og ideer til markedsadgange, og beskriver de forskellige typer af is, der bliver produceret i Danmark.

### Oplæg før kaffen:

- Isens historie Ved Thorkil Boisen, Boisen Is Bornholm. [www.boisen-is.dk](http://www.boisen-is.dk)
- Markedsadgange og produktmuligheder V. Rasmus Ejbye, Hansens Flødeis. [www.hansens-is.dk](http://www.hansens-is.dk)

### Oplæg efter kaffen:

- Skee is, eksport og produktion under privat label Ved Jørgen Larsen. [www.skeeismejeri.dk](http://www.skeeismejeri.dk)
- Is fra Skarø. dessert og bægeris uden tilsætningsstoffer, men med birkesaft som smagsfremmer. Ved Britta Tarp. [www.isfraskaroe.dk](http://www.isfraskaroe.dk)
- Gio, italiensk is fra frisk is til islagkager Ved Birgit Larsen. [www.gio.dk](http://www.gio.dk)

## Tema 3 Lovkrav for produktionsfaciliteter

### Oplæg før kaffen:

- På en let tilgængelig måde og med mulighed for private spørgsmål gennemgår Bjarne Rasmussen, tilsynsførende ved Fødevareregion Syd, emner som: Egenkontrolprogram, produktionsindretning, etikettering, mærkning m.m., herunder anprisning, valg af emballage. Kort sagt alt, hvad der er relevant for at producere fødevarer ifølge dansk og europæisk lovgivningskrav.

### Oplæg efter kaffen:

#### **Mobilt produktionsudstyr. Alt foregår på parkeringspladsen i tre eksempler på mobile forarbejdningsfaciliteter.**

- Mobilt udviklingskøkken: Undgå forkerte investeringer og få produktet på markedet før investeringer i dyre og måske unødvendige produktionsfaciliteter. Ved Martin Jørgensen. [www.biosynergy.dk](http://www.biosynergy.dk)

- Mobilt fjerkræslagteri, erfaringer og koncept. Ved mobilslagter Espen Nielsen. [www.lindebjerggaard.dk](http://www.lindebjerggaard.dk)

- Mobilt mosteri, præsentation og demonstration. Ved frugtavl Bent Jensen, Guldborg. Yderligere info se Frugt- og Grønt Fagbladet nr. 11/12 2007.



## Tema 4 Naturlig functional food: Plantesundhed, smag og human sundhed

Functional food er fødevarer, planter, frugter og bær med specielle, naturligt forekommende sundhedsegenskaber eller aromaer. I forbrugerkredse, inden for levnedsmiddelindustri og i forskningen er der stor interesse for begrebet. Japan er længst fremme i udvikling af området samt fødevarer, men også i Norden foregår der et intensivt forsknings- og udviklingsarbejde. En række produkter er allerede på markedet og efterspørgslen er enorm.

### Oplæg før kaffen:

- Hvor kommer sundhed og smag fra? Bodil Søgaard, lic. i biologi, og pioner inden for forskning i sekundærstoffer, økologi og plantesundhed, fokuserer på betydningen af naturligt forekommende sekundære stoffer i vores fødevarer. Hun skitserer betydningen af stofferne og deres mangesidede funktioner og anvendelsesmuligheder i den moderne fødevarerindustri og ikke mindst i små nicheproduktioner. Herunder hvordan de kan virke som smagsforstærkere, antioxidanter eller kræfthæmmere.

### Oplæg efter kaffen:

- Højen Urter: Urtesalt, sammensat efter sundhedsvirkning i urterne. Ved Pia Biscchof. [www.hojenurter.dk](http://www.hojenurter.dk)

- Birkesaft som restitueringsdrik og som delikatesse Ved Tage Rønne [www.birkesaft.dk](http://www.birkesaft.dk)

- Avl og fodring for større smag. Ved Freddy Madsen. [www.Nørhavegaard.dk](http://www.Nørhavegaard.dk)



## Tema 5 "Udvikling af specialpålæg" – Fremtidsudsigter for dansk produceret lufttørret skinke, pølser uden kemi og øvrigt specialpålæg.

I de seneste par år er der kommet en del nye pålægstyper til på det danske marked – hent inspiration til udvikling af nye pålægstyper. Lær at anvende udskæringer og indvolde som er svært omsættelige og bliv klogere på, hvordan man laver pølser uden unødvendig kemi.

### Oplæg før kaffen:

■ De mange muligheder indenfor fremstilling af specialpålæg.  
Ved faglærer Peter Pedersen fra Dalum Uddannelsescenter.

■ Produktudvikling af Danmarks første lufttørrede skinke.  
Ved kvalitetschef i Tican Slagteri, Gitte Petersen. [www.tican.dk](http://www.tican.dk)

### Oplæg efter kaffen:

■ Pølser uden kemi.  
Ved slagtemester Jørgen Christensen, Bornholm. [www.hallegaard.dk](http://www.hallegaard.dk)

■ Pølser og charcuteri uden kemi.  
Ved Eirik Vinsand, Mineslund Slagteri og Kødvarerudsalg [www.mineslund.dk](http://www.mineslund.dk)



## Tema 6 "Specielle kornsorter" – Gårdagens kornsorter morgendagens hverdagsmel?

Kornsorten, vækstbetingelserne og høsttidspunktet er af afgørende betydning for kornets og dermed også et mels bagekvalitet. Der er gode muligheder for at producere og sælge specielle korn- og meltyper fra sin gård, sit gårdmølleri eller via et mølleri til de store supermarkeds kæder. Temaet fokuserer på værditilvækst muligheder indenfor forskellige typer korn.


### Oplæg før kaffen:

■ Korn fra mark til mølleri, bageri, malteri, bryggeri og spiseri.  
– 10 års erfaringer fra Fuglebjerggaard v. Per Kølster. [www.fuglebjerggaard.dk](http://www.fuglebjerggaard.dk)

### Oplæg efter kaffen:

■ Mel fra Mørdrupgaard – vejen ind i på hylden hos Coop.  
Ved Per Grupe. [www.moerdrupkorn.dk](http://www.moerdrupkorn.dk)

■ Økomølleriets mel – koldkværnet mel, hvor kimen er malet med – modsætningen til industrielt fremstillet mel.  
Ved møller Kristian Andersen. [www.kragegaarden.dk](http://www.kragegaarden.dk)





reklamebureauer og 6 års samarbejde med Claus Meyer om udvikling af kvalitetsfødevarer. I dag er Henriette ansvarlig for Økologisk Fødevarer Rådgivning i Århus.

Mikkel Maarbjerg er en af Danmarks dygtigste kokke og var senest køkkenchef og partner på den anmelderroste restaurant Ensemble, der som en af de meget få danske restauranter opnåede 2 stjerner i Michelin-guiden.

Konsultation foregår hver 20. minut i tidsrummet kl. 9.00 til 13.00. Bestilling sker på mailadressen hw@okologi.dk

## 13.00 Seminar og workshops slutter.

## Overnatningsmuligheder:

### Dalum landbrugsskole

Landbrugsvej 65, 5260 Odense S

[www.dalumls.dk](http://www.dalumls.dk)

Booking: Maiken Helsgaard, tlf: 6313 2711, e-mail: mh@dalumls.dk  
Smuk gammel højskolebygning med 60 enkeltværelser og moderne faciliteter, dog ikke minibar og TV.

### Best Western Hotel Knudsens Gaard

Hunderupgade 2  
5230 Odense M

[www.knudsensgaard.dk](http://www.knudsensgaard.dk)

Tlf: 6311 4311, e-mail: info@knudsensgaard.dk

4-stjernet hotel, ligger tæt ved skolen, landlig idyl med moderne komfort.

### Danhostel Odense Vandrerhjem Kragbjerggård

Kragbjergvej 121  
5230 Odense M

[www.odense-danhostel.dk](http://www.odense-danhostel.dk)

Tlf. 6613 0425, e-mail: odense@danhostel.dk

Charmerende gammel gård.

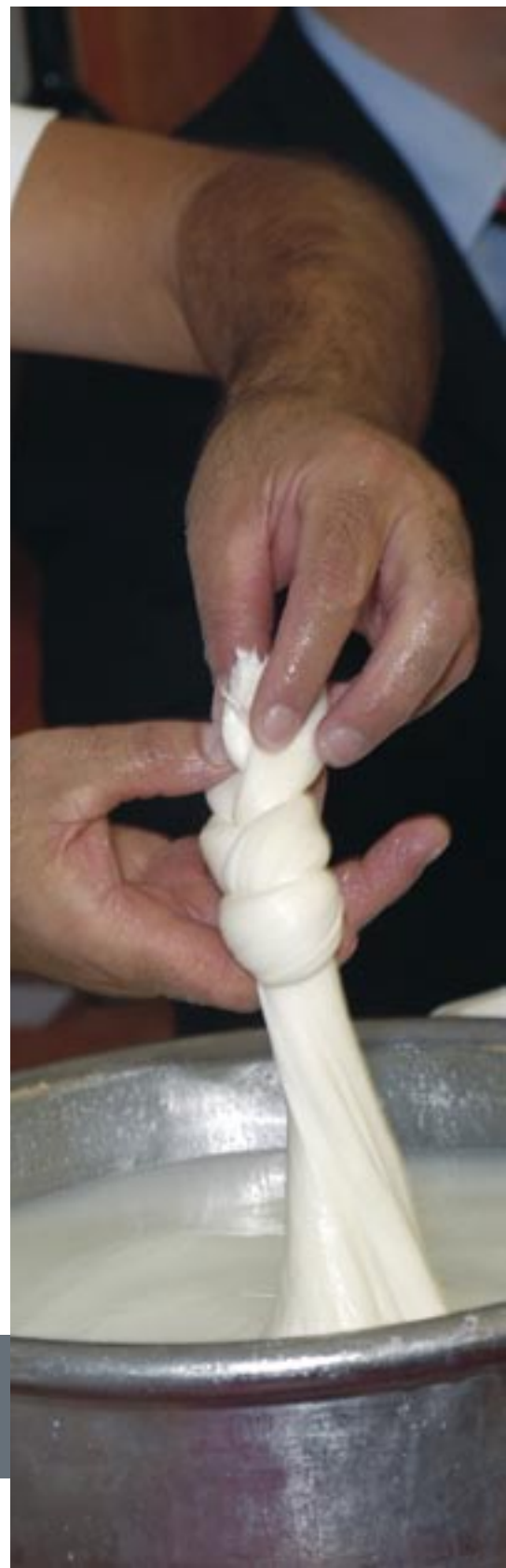
### Cap Inn Odense

Østre Stationsvej 7-9,  
5000 Odense C

[www.cabinn.com](http://www.cabinn.com)

Tlf. 6314 5700, e-mail: odense@cappinn.com

Produceret af Småøernes Fødevarenetværk.  
Fotografi: Slow Food Archives/Milanesio, Tage Rønne/[www.birkesaft.dk](http://www.birkesaft.dk),  
Kristian Andersen/[www.kragegaarden.dk](http://www.kragegaarden.dk).  
Layout: Grafisk Bureau/Lyng.



Opsamling af viden fra seminaret vil efterfølgende kunne læses på hjemmesiderne:  
[www.oespecialiteter.dk](http://www.oespecialiteter.dk) og [www.smagenafdanmark.com](http://www.smagenafdanmark.com)



# Tilmelding til seminaret "Aroma 2008" den 28. og 29. februar 2008

Tilmelding sker ved at sende vedlagte tilmeldingsblanket til nedenstående adresse, eller registrering på hjemmesiden [www.oespecialiteter.dk](http://www.oespecialiteter.dk) (helst elektronisk, da det letter arbejdet for os).

Når tilmeldingen er modtaget og registreret, modtager du en bekræftelse på tilmeldingen. Deltagergebyret skal være indbetalt på vores konto i Sydbank 7915 - 175341, senest den 16. februar 2008.

Umiddelbart inden seminaret modtager du en kvittering på betalingen, som også er adgangsbillet.

Prisen for seminaret er kr. 850,- inkl. moms.

Beløbet dækker seminarafgift, fortæring inkl. festmiddag den 28. om aftenen.

Hvis du ønsker overnatning, skal du selv bestille.

Firmanavn: \_\_\_\_\_

Deltagernavn: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Postnr./by: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-mail-adresse: \_\_\_\_\_

Erhverv: \_\_\_\_\_

Tilmelder mig herved seminaret til en samlet pris på kr. 850,- inkl. moms.

Og vælger følgende temaer den 28. februar om eftermiddagen (sæt kryds):

Tema nr.:	Emne:	Før pausen	Efter pausen
Tema 1	"Ost med liv og sjæl"	1A <input type="checkbox"/>	1B <input type="checkbox"/>
Tema 2	"Lokale danske ismejerier"	2A <input type="checkbox"/>	2B <input type="checkbox"/>
Tema 3	Lovkrav og produktionsfaciliteter	3A <input type="checkbox"/>	3B <input type="checkbox"/>
Tema 4	Naturlig funktional food	4A <input type="checkbox"/>	4B <input type="checkbox"/>
Tema 5	"Udvikling af specialpålæg"	5A <input type="checkbox"/>	5B <input type="checkbox"/>
Tema 6	"Specielle kornsorter"	6A <input type="checkbox"/>	6B <input type="checkbox"/>

Den 29. februar ønsker jeg at deltage i følgende workshop (sæt kryds):

Workshop 1 - Sensorik

Workshop 2 - Is

Workshop 3 - Økologi

Tilmelding sendes til: Småøernes Fødevarenetværk, Aarø 250, 6100 Haderslev.

Eller på [www.oespecialiteter.dk](http://www.oespecialiteter.dk).

Deltagergebyr indbetales på konto 7915 - 175341 i Sydbank senest den 16. februar 2008, som samtidig er sidste frist for tilmelding.